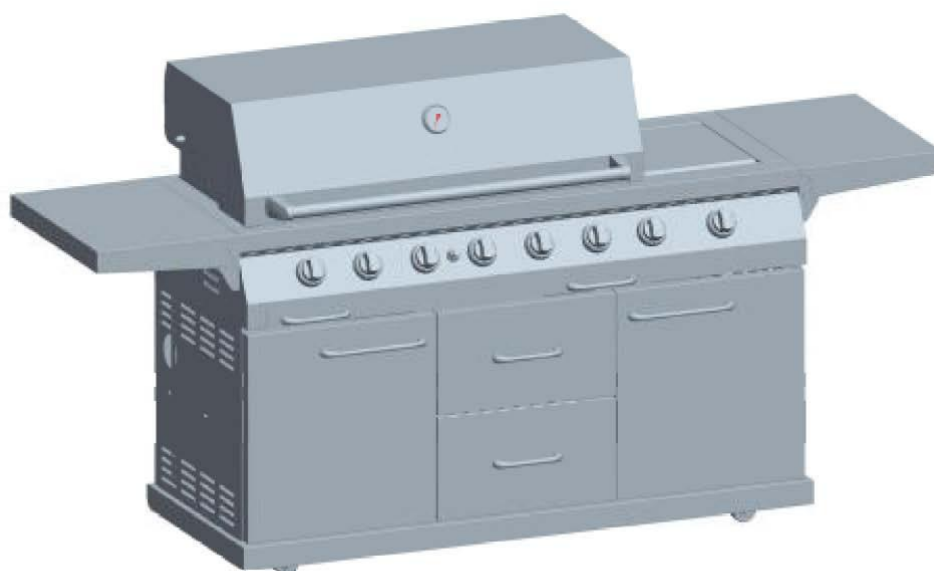
MANUALE DEL PROPRIETARIO PER BARBECUE A GAS

Modello CB6-SBG001-A

- PER RICHIEDERE QUALSIASI PEZZO DI RICAMBIO, RIVOLGERSI AL NOSTRO UFFICIO DI ASSISTENZA AL CLIENTE O AL PROPRIO RIVENDITORE DI FIDUCIA.
- L'USO DI PEZZI DI RICAMBIO NON AUTORIZZATI PUÒ PREGIUDICARE LE CONDIZIONI DI SICUREZZA.
- QUESTO BARBECUE PUÒ ESSERE USATO SOLO ALL'ESTERNO. NON USARLO MAI IN UN LOCALE CHIUSO.
- LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI PROCEDERE AL MONTAGGIO E ALL'USO DELL'APPARECCHIO.
- ALCUNI PEZZI O ACCESSORI POSSONO RAGGIUNGERE TEMPERATURE MOLTO ALTE. NON PERMETTERE PERCIÒ LA PRESENZA DI BAMBINI O DI ANIMALI DOMESTICI VICINO A QUESTO APPARECCHIO QUANDO È IN FUNZIONE E FINCHÉ NON SI È COMPLETAMENTE RAFFREDDATO.
- CONSERVARE QUESTO MANUALE PER POTERLO CONSULTARE IN FUTURO.
- RIMUOVERE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE PRIMA DEL MONTAGGIO E DELL'USO.
- QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE TENUTO LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI.
- USARE GUANTI PROTETTIVI PER MANIPOLARE I COMPONENTI PARTICOLARMENTE CALDI.

Dati tecnici

<table>
<tr><td>CODICE DELL'APPARECCHIO:</td><td>CB6-SBG001-A</td><td colspan="2">CB6-SBG001-A</td></tr>
<tr><td>ENTRATA TOTALE DI CALORE (Qn):</td><td>25,5 kW (1829 g)
Categoria di gas
I3B/P(50)</td><td colspan="2">25,5 kW (1829 g)
Categorie di gas
I3+ (28-30/37)
I3B/P(30)</td></tr>
<tr><td>CATEGORIA DI GAS:</td><td>I3/B/P(50)</td><td>I3+ (28-30/37)</td><td>I3B/P(30)</td></tr>
<tr><td>TIPI DI GAS:</td><td>Miscela di Gas GPL</td><td>Butano
Propano</td><td>Miscela di Gas GPL</td></tr>
<tr><td>PRESSIONE DEL GAS:</td><td>50 mbar</td><td>28-30/37 mbar</td><td>30 mbar</td></tr>
<tr><td>DIMENSIONI DELL'INIETTORE:</td><td>0,83 mm. Bruciatori principali
0,99 mm. Bruciatore laterale
0,88 mm. Bruciatore posteriore</td><td colspan="2">0,92 mm. Bruciatori principali
0,99 mm. Bruciatore laterale
0,98 mm. Bruciatore posteriore</td></tr>
<tr><td>CODICE DI IDENTIFICAZIONE:</td><td colspan="3">359BR647</td></tr>
<tr><td colspan="4">Per uso all'esterno e in luoghi con una buona ventilazione.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Avvertenza: alcuni pezzi o accessori possono raggiungere temperature molto alte. Mantenerli lontano dalla portata dei bambini.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Leggere attentamente le istruzioni prima di usare questo apparecchio.</td></tr>
</table>

ACCENSIONE:

Unità di accensione tramite serie di scintille, alimentata da una pila AA (non in dotazione).

NOTA BENE:

Leggere con attenzione le seguenti istruzioni e verificare che l'installazione, il montaggio e la manutenzione del barbecue siano stati effettuati correttamente. Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare lesioni gravi alle persone e/o danni all'apparecchio.

Per qualsiasi dubbio riguardo al montaggio o al funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al fornitore di gas GPL (Gas di Petrolio Liquefatto).

Non posizionare mai la bombola del gas nel barbecue; Deve essere posizionata sempre sotto il ripiano laterale sinistro o nella parte posteriore dello stesso. La bombola del gas deve essere posizionata il più lontano possibile dall'apparecchio senza tendere il tubo di gomma.

Non riporre una bombola di ricambio sotto i ripiani del barbecue né dentro il carrello. Le bombole di gas GPL devono essere stoccate all'aperto, lontano dall'apparecchio.

ATTENZIONE Questo apparecchio non è destinato all'uso in imbarcazioni da diporto né in ambienti marittimi.

DISTANZA DA MATERIALI COMBUSTIBILI

Mantenere sempre una distanza minima dai materiali combustibili di 915 mm dalla parte posteriore e ad entrambi lati del barbecue. Non usare questo barbecue sotto superfici combustibili.

DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO ALL'ESTERNO

Questo apparecchio deve essere usato esclusivamente all'aperto e a livello del pavimento, con ventilazione naturale e senza zone a tenuta stagna, dove le eventuali fughe di gas e i prodotti della combustione possano essere dispersi velocemente dal vento e dalla convezione naturale.

Se questo apparecchio viene usato in uno spazio coperto all'esterno, quest'ultimo deve soddisfare i seguenti requisiti:

In un sito con pareti su tutti i lati e almeno un'apertura permanente a livello del pavimento e senza copertura, vedi figura 1.

In un sito parzialmente chiuso, con copertura superiore e solo due pareti, vedi figure 2 e 3.

In un sito parzialmente chiuso, con copertura superiore e più di due pareti, si devono soddisfare i seguenti requisiti:

- almeno il 25% del totale della zona chiusa da parete deve essere completamente aperta; e
- almeno il 30% della zona rimanente chiusa da parete deve disporre di aperture ed essere esente da ostacoli.

Nel caso di un balcone, almeno il 20% del totale della parete ai lati, zona frontale e posteriore deve essere aperta ed esente da ostacoli.

Nei seguenti disegni è riportato uno schema di eventuali spazi esterni nei quali si può usare il barbecue. In queste figure sono state riportate aree rettangolari, ma gli stessi principi sono validi per altri formati.

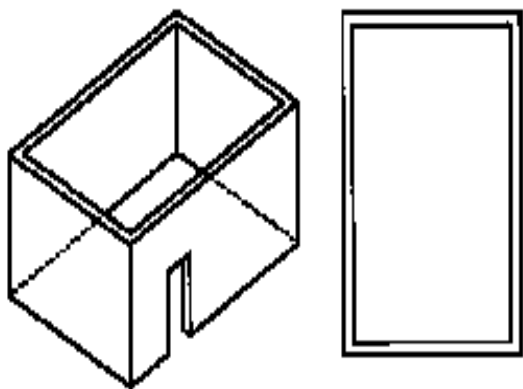



Figura 1 – Sito chiuso da pareti su tutti i lati e senza copertura.

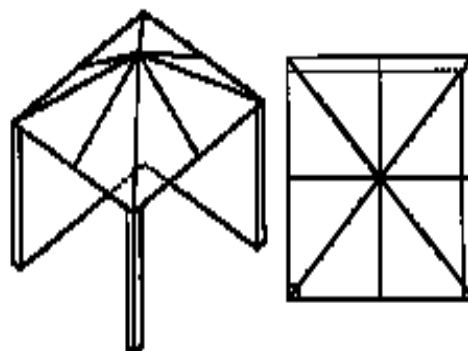



Figura 2 – Sito parzialmente chiuso con copertura e solo due pareti.

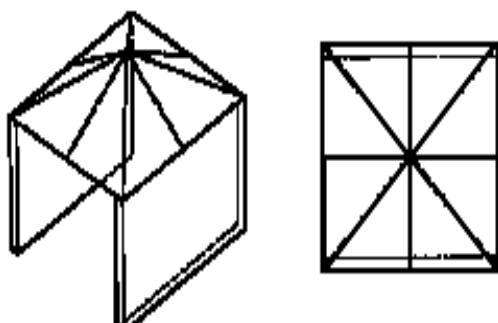



Figura 3 – Sito parzialmente chiuso con copertura e solo due pareti.

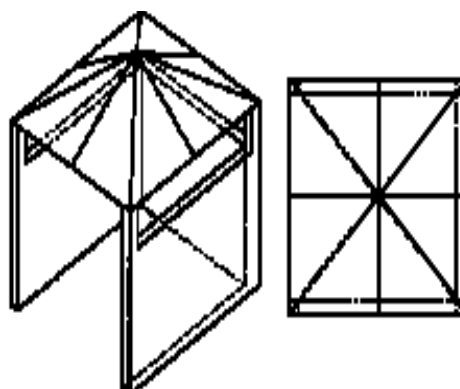



Figura 4 – Sito con apertura almeno del 25% su un lato e almeno il 30% della zona rimanente aperta o esente da ostacoli.

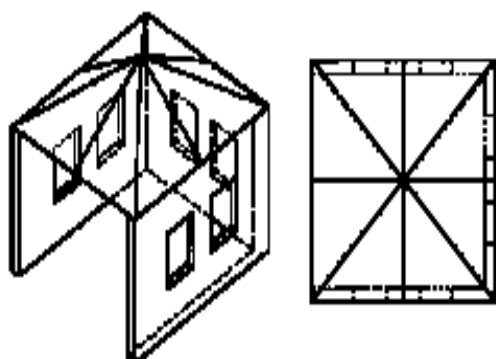
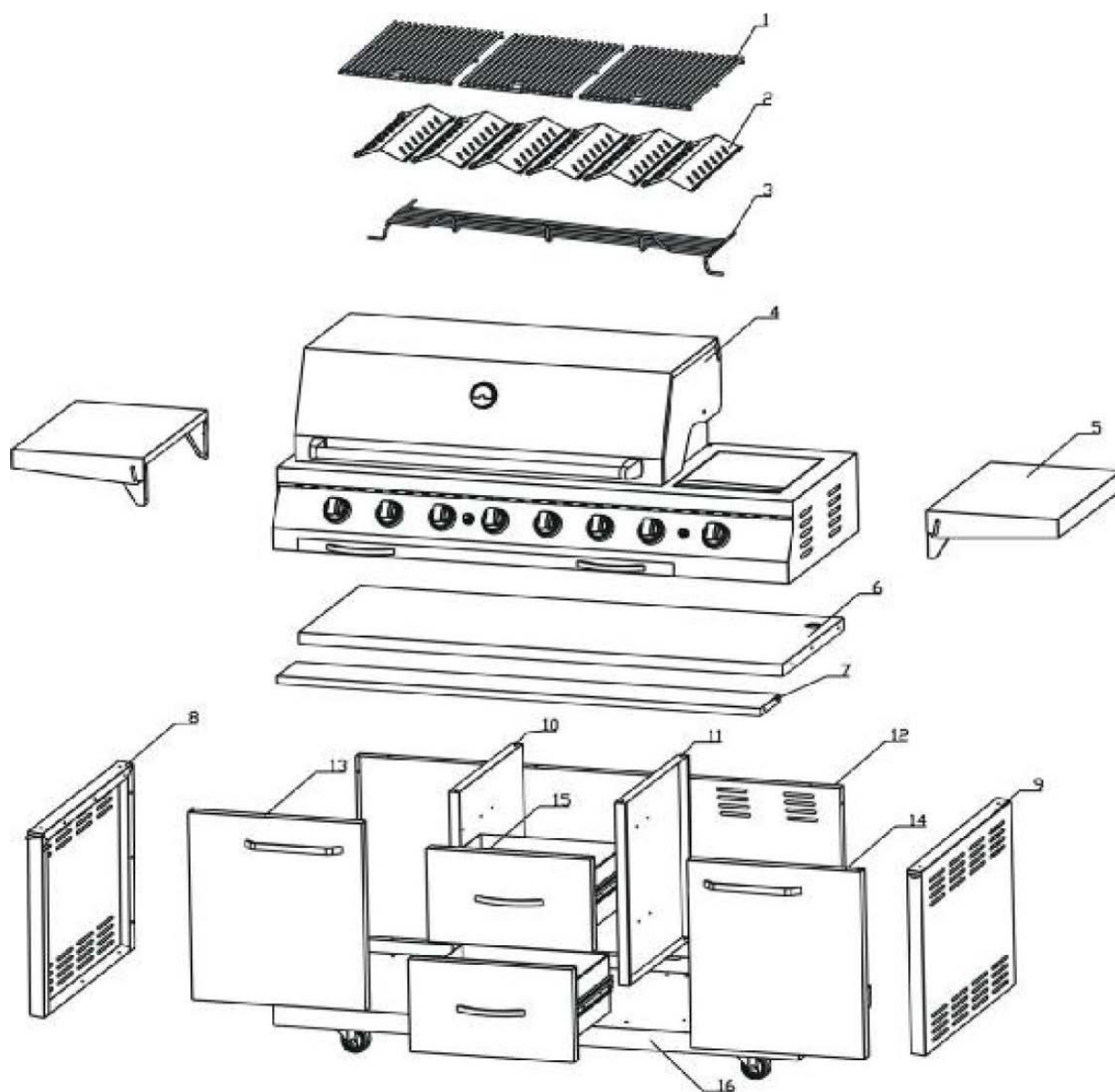
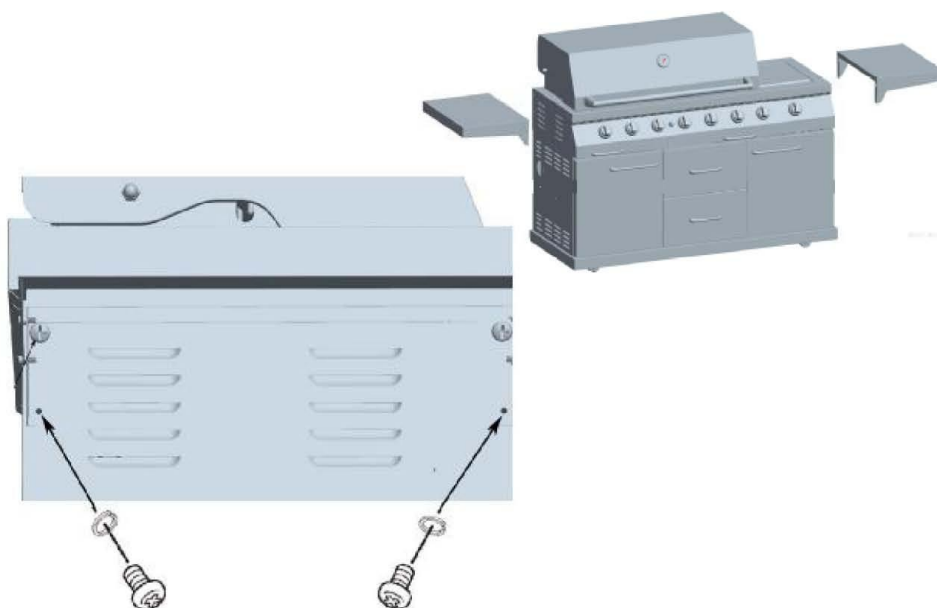



Figura 5 – Sito con apertura almeno del 25% su un lato e almeno il 30% della zona rimanente aperta o esente da ostacoli.

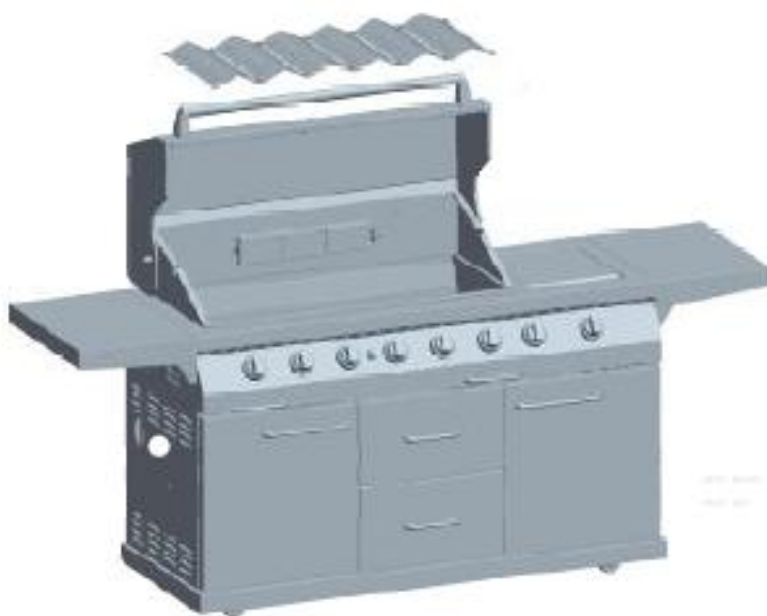
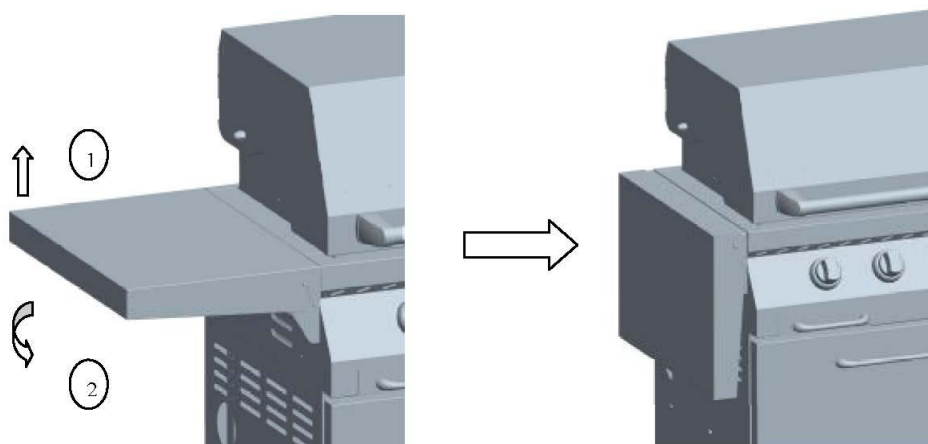
Esploso

N.	Descrizione	Quantità	N.	Descrizione	Quantità
*1	Griglia di cottura	3	8 e 9	Pannello laterale dell'armadio	2
*2	Spartifiamma	6	10 e 11	Pannello interno dell'armadio	2
*3	Griglia di riscaldamento	1	12	Pannello posteriore dell'armadio	1
*4	Corpo principale	1	13 e 14	Anta	2
*5	Ripiano laterale	2	15	Cassetto	2
*6	Pannello superiore dell'armadio	1	16	Pannello inferiore dell'armadio	1

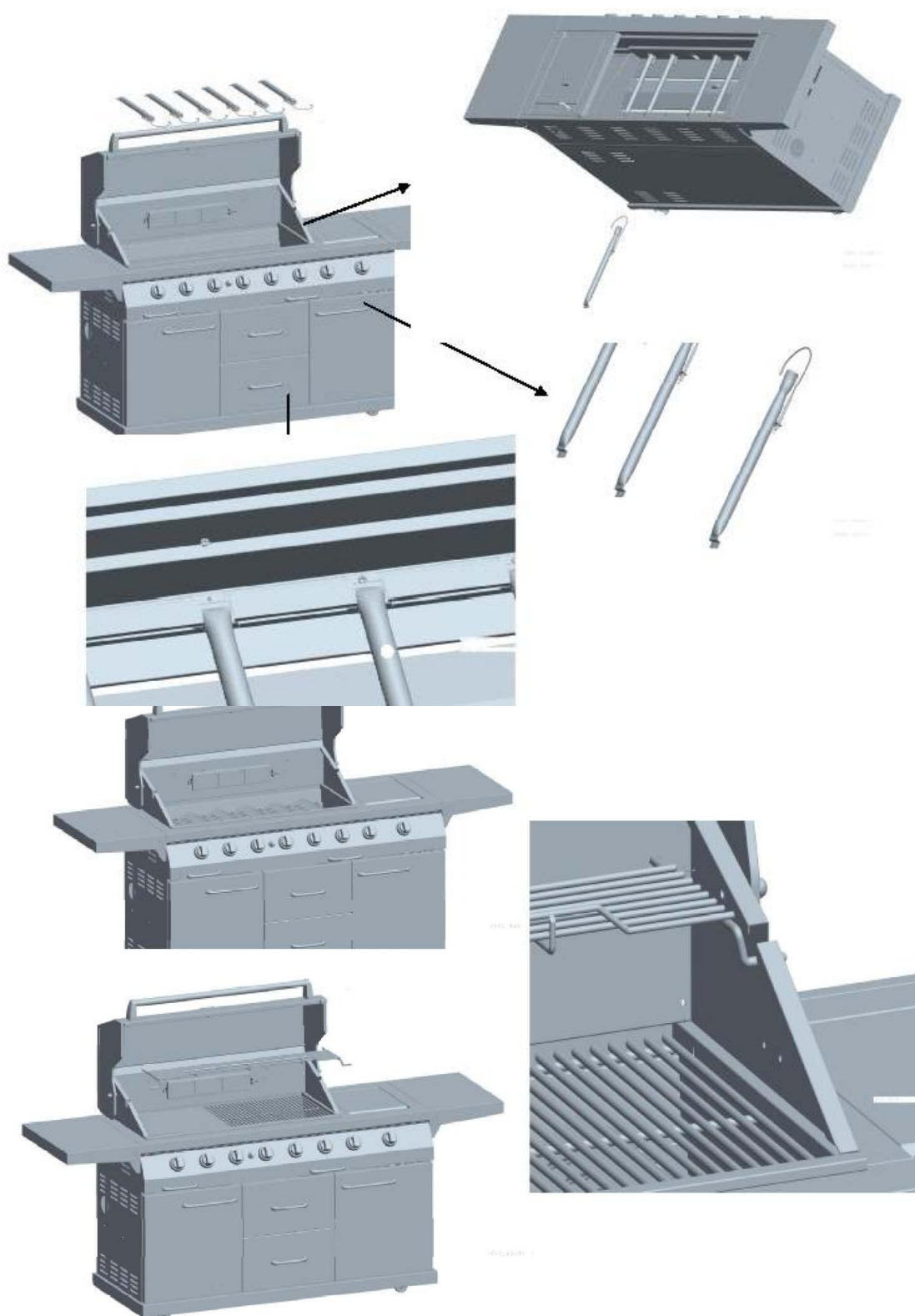
	(grande)				
*7	Pannello superiore dell'armadio (piccolo)	1	* Le quantità/descrizioni dipendono dal modello.		

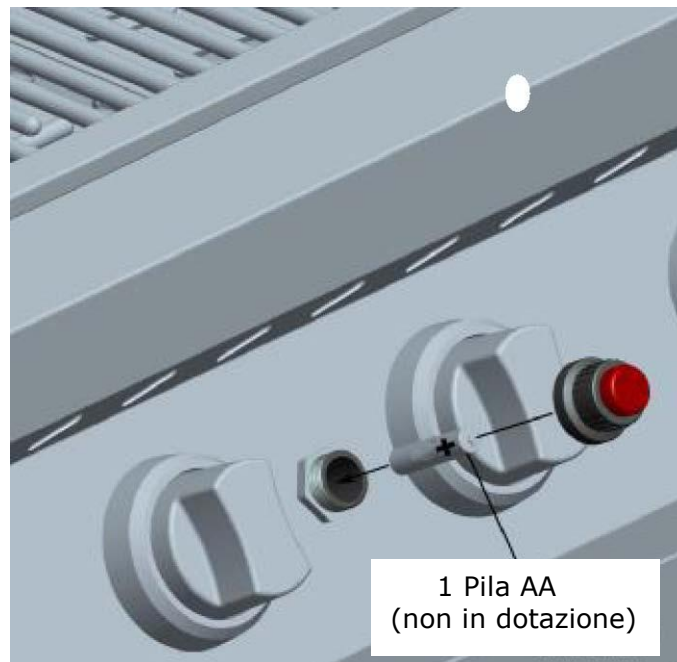
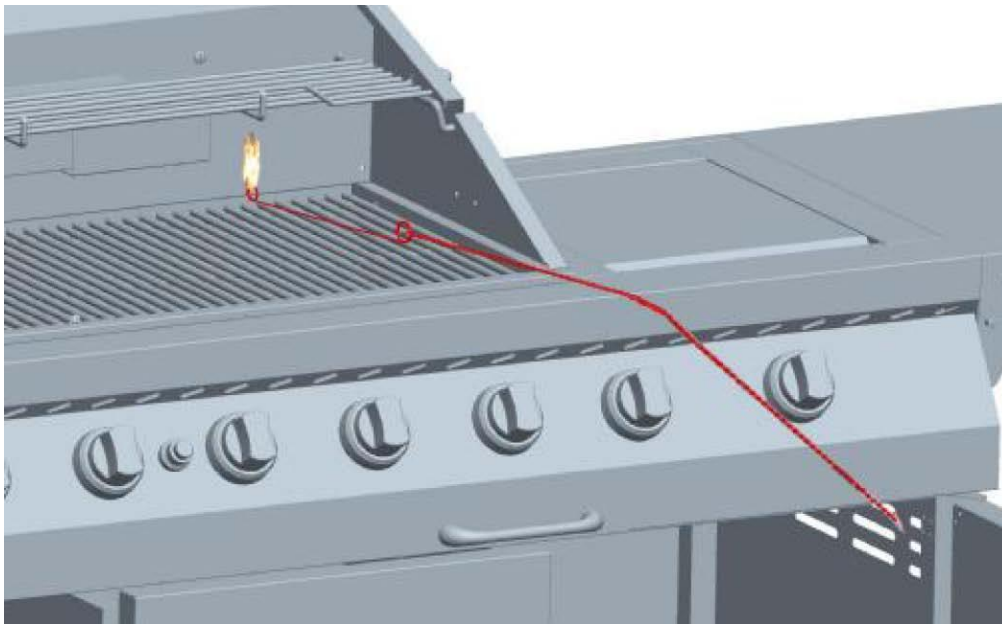
Attrezzi necessari:

Cacciavite a stella o Philips

1.- Installare i ripiani laterali (n. 5)

2.- Reclinare i ripiani laterali (n. 5)

3.- Installare gli spartifiamma (n. 2)

4.-

Installare la griglia e la piastra di cottura (n. 1) e la griglia di riscaldamento (n. 3)

5.- Istruzioni per la sostituzione dei bruciatori (se fosse necessario):

6.- Collegare il tubo di gomma del gas al connettore del tubo del gas del barbecue (il connettore si trova nel pannello superiore (n. 6) dell'armadio destro.

7.- Svitare il tappo ed inserire la pila AA. Riavvitare il tappo. Se la pila è stata installata correttamente, quando si preme il pulsante di accensione si deve sentire un clic.

* Per l'accensione manuale, usare il fiammifero situato alla fine del portafiammiferi.

8- Sostituzione del dispositivo piezoelettrico
Smontare il pannello superiore dell'armadio
(piccolo) n. 7

Una volta effettuata la sostituzione, rimontare il pannello.

Rimuovere la vaschetta di raccolta del grasso una volta raffreddato il barbecue.

Svitare il tappo della pila e il dado di plastica del dispositivo piezoelettrico sulla parte frontale del quadro comandi.

Inserire la mano nello spazio esistente tra il quadro comandi e l'armadio per rimuovere la scatola che contiene l'accendino nella parte posteriore del quadro comandi.

USO E MANUTENZIONE

SI PUÒ FARE	NON SI PUÒ FARE
• Usare una chiave per dadi per stringere tutte le connessioni del gas. • Ogni volta che si usa l'apparecchio, controllare il tubo di gomma del gas e tutte le connessioni dei tubi per individuare eventuali danni, incrinature o urti. • Effettuare sempre una prova con acqua e detersivo per rilevare eventuali fughe di gas. • Verificare con regolarità che nei bruciatori principali non si siano annidati insetti quali ragni, formiche, ecc. Questi nidi sono pericolosi e devono essere rimossi. • Usare l'apparecchio in zone ventilate. • Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di sistemare il coperchio o la copertura. • I pezzi o gli accessori possono raggiungere temperature elevate. Mantenere sempre i bambini lontano dell'apparecchio. • Acquistare la bombola del gas esclusivamente presso un fornitore autorizzato. • Per manipolare componenti caldi, indossare sempre i guanti protettivi. • Chiudere la valvola della bombola del gas dopo ogni uso. • Pulire regolarmente la vaschetta di raccolta del grasso. • Mantenere l'apparecchio lontano da materiali combustibili, benzina, liquidi o vapori infiammabili. • Dopo ogni uso, mantenere acceso il barbecue per circa 15 minuti per ridurre al minimo i residui di cibo.	• Non appoggiarsi all'apparecchio quando è acceso. • Non lasciare il cibo incustodito mentre si sta cucinando. • Non stoccare materiale combustibile, benzina o liquidi infiammabili o vapori vicino al barbecue. • Non coprire il barbecue con alcun oggetto. • Non usare utensili di plastica o vetro sul barbecue. • Non usare il barbecue se il vento è forte. • Non smontare le manopole o le valvole di controllo. • Non rilevare eventuali fughe di gas accendendo una fiamma. • Non stoccare bombole di riserva nel barbecue. • Non posizionare la bombola del gas capovolta (posizionarla sempre rivolta verso l'alto). • Non usare il barbecue in spazi chiusi. • Non modificare il montaggio del barbecue o le dimensioni di un bruciatore, il foro dell'iniettore o qualsiasi altro componente. • Non spostare il barbecue mentre lo si usa. • Non ostruire le uscite di ventilazione del barbecue. • Non lasciare il tubo di gomma del gas o un cavo elettrico a contatto con le superfici riscaldate del barbecue. • Non usare carbone vegetale o qualsiasi altro combustibile solido in questo apparecchio. • Non disinserire l'allacciamento del gas mentre si usa il barbecue. • Non usare una bombola del gas arrugginita o ammaccata oppure con la valvola danneggiata.

ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS AL BARBECUE

ATTENZIONE Con questo barbecue è possibile usare esclusivamente gas butano a bassa pressione, gas propano o miscela di gas GPL (Gas di Petrolio Liquefatto) erogato tramite un tubo di gomma munito di apposito regolatore a bassa pressione. Il tubo di gomma deve essere fissato al regolatore e al barbecue con le apposite ghiere. Questo barbecue è predisposto per il funzionamento con un regolatore a 28 mbar con gas butano, a 37 mbar con gas propano o a 30 mbar con miscela di gas GPL omologata. Interpellare il proprio fornitore di GPL per ottenere informazioni sul regolatore più adatto al la bombola del gas.

Regolatore e tubo di gomma

Usare esclusivamente un regolatore e un tubo di gomma autorizzati per gas GPL alle pressioni indicate. **La vita utile del regolatore è di circa 10 anni**. Si consiglia comunque di sostituire il regolatore prima della scadenza dei 10 anni dalla data di produzione.

ATTENZIONE L'impiego di un regolatore o di un tubo di gomma inadeguati comporta un **pericolo**; prima di mettere in funzione il barbecue, verificare sempre di disporre di tutto il necessario.
Il tubo di gomma deve essere conforme alla normativa in vigore nel Paese. La lunghezza deve essere di 1,5 metri (al massimo). Sostituirlo in gaso di usura o danneggiamento. Assicurarsi che il tubo di gomma non sia ostruito, né piegato e che non tocchi nessuna parte del barbecue in quanto alcune parti dell'apparecchio possono raggiungere temperature elevate e il tubo potrebbe esserne danneggiato.

Stoccaggio del barbecue

Lo stoccaggio dell'apparecchio in un locale chiuso è sicuro solo dopo aver disinserito e rimosso la bombola del gas dall'apparecchio. Se il barbecue non viene usato per un certo periodo di tempo, si consiglia di riporlo nell'imballaggio originale, in un luogo asciutto e privo di polvere.

Bombola del gas

Non lasciare mai cadere la bombola del gas, né movimentarla con violenza. Disinserirla quando non si usa l'apparecchio. Rimettere il coperchio protettivo sulla bombola dopo dopo averla disinserita dal barbecue.
Le bombole devono essere stoccate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. Non riporle mai in luoghi dove le temperature possono essere superiori a 50 gradi. Riporle lontano da fiamme, lampadine o altre fonti di ignizione. **NON FUMARE mentre si usa**.

ATTENZIONE Questo barbecue è stato progettato per l'impiego all'aperto, lontano da qualsiasi materiale infiammabile. È importante che non vi siano **elementi in grado di rappresentare un ostacolo sul**

barbecue che e lasciare una distanza libera minima di 1 metro dalla parte laterale o posteriore dell'apparecchio. È anche importante evitare che le aperture di ventilazione dell'apparecchio vengano ostruite. Il barbecue deve essere posato su una superficie orizzontale, stabile e non infiammabile. L'apparecchio deve essere riparato da correnti d'aria e protetto dalla penetrazione dell'umidità (ad esempio, infiltrazioni d'acqua piovana).
L'utente non può modificare le parti sigillate dal costruttore o dal suo rivenditore. Non modificare nessun pezzo di questo barbecue, la cui riparazione e manutenzione devono essere affidate esclusivamente ad un tecnico del servizio autorizzato da INDUSTRIAS HERGOM S.A.

ALLACCIAMENTO ALL'APPARECCHIO

Prima di effettuare l'allacciamento, assicurarsi che non vi siano residui di sporco in grado di ostruire l'erogatore della bombola del gas, il regolatore, il bruciatore o i tubi di quest'ultimo.
I ragni ed altri insetti possono annidare nel bruciatore ed ostruire il medesimo o il tubo diffusore (tubo di Venturi) nell' iniettore. Un bruciatore ostruito può provocare un incendio sotto l'apparecchio.
Pulire i fori del bruciatore con una spazzola resistente.
Collegare il tubo di gomma al dispositivo con una chiave o un cacciavite piatto per stringere la connessione. Se si sostituisce il tubo di gomma, fissarlo all'apparecchio e al regolatore con le apposite ghiere.
Quando non si usa il barbecue, chiudere il regolatore dalla bombola (come indicato nelle istruzioni allegate al regolatore).
Il barbecue deve essere usato in un luogo ben ventilato. Non ostruire il flusso dell'aria per la combustione al bruciatore mentre si usa il barbecue. **USARE QUESTO BARBECUE SOLO ALL'APERTO.**

ATTENZIONE **PRIMA DELL'USO, ACCERTARSI CHE NON VI SIANO FUGHE DI GAS**

Non verificare mai l'eventuale esistenza di una fuga di gas accendendo una fiamma; usare sempre una soluzione di acqua e detersivo.

Per verificare l'eventuale presenza di fughe

Sciogliere una parte di detersivo per piatti in 3 parti d'acqua per ottenere una soluzione di circa un decilitro per rilevare eventuali fughe.
Assicurarsi che le valvole di controllo siano disinserite e che le manopole del barbecue si trovino in posizione OFF.
Collegare il regolatore alla bombola ed aprire il regolatore. Assicurarsi che le connessioni siano fissate correttamente prima di aprire il gas.
Applicare la soluzione di acqua e detersivo sul tubo di gomma e su tutte le guarnizioni. Se compaiono delle bollicine, significa che esiste una fuga e che deve essere riparata prima di usare l'apparecchio.
Effettuare un'altra prova dopo aver riparato la fuga.
Una volta effettuata la prova, chiudere il rubinetto del gas sul regolatore della bombola.

Se si rileva una fuga di gas e non fosse possibile ripararla, rivolgersi al proprio fornitore del gas.
ATTENZIONE

Per un uso sicuro del barbecue e perciò per evitare gravi infortuni:

- NON permettere ai bambini di giocare o di sostare nei pressi della griglia.
- MANTENERE la zona sgombra ed esente da materiale infiammabile.
- NON ostruire le aperture predisposte sotto o dietro la griglia.
- Controllare regolarmente la fiamma dei bruciatori.
- Usare il barbecue in un sito con una buona ventilazione. NON usarlo in spazi chiusi quali garage, atri, cortili coperti, né sotto qualsiasi struttura coperta di qualunque tipo.
- NON usare carbone vegetale, né bricchette di legno in un barbecue a gas.
- Per usare il barbecue in un alloggio:
  Verificare presso l'amministrazione i requisiti e i regolamenti relativi all'uso di barbecue con griglia a gas GPL nel condominio. Se l'uso è consentito, sistemare il barbecue a piano terra, all'esterno, ad una distanza di circa 1 metro dalla parete. NON usarlo in un balcone, né sotto.
- NON cercare di accendere i bruciatori con il coperchio chiuso. L'accumulo di gas all'interno di un barbecue chiuso è pericoloso.
- NON mettere in funzione il barbecue con la bombola del gas GPL in una posizione diversa da quella corretta e riportata nelle istruzioni di montaggio.
- Chiudere la valvola del regolatore della bombola e rimuoverlo quando sia necessario movimentare la bombola.

ACCENSIONE DEL BARBECUE

Istruzioni per l'accensione (bruciatori principali della griglia):

1. Girare le manopole in senso orario in posizione “OFF”.
2. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Aprire il regolatore del gas in posizione “ON” sulla bombola. Verificare, con una soluzione di acqua e detersivo, l'eventuale presenza di fughe di gas tra la bombola e il regolatore.
3. Premere la manopola frontale sinistra e, mantenendola premuta, girarla in senso antiorario fino alla posizione “Full rate” [Massimo] e premere il pulsante di accensione (si sente lo scoccare della serie di scintille). Si accende così il bruciatore situato a sinistra. In caso contrario, ripetere queste operazioni.
4. Se il bruciatore non resta acceso, ripetere le operazioni del punto 3. Se non si accende, attendere 5 minuti e ripetere le operazioni del punto 3.
5. Una volta acceso il bruciatore sinistro, è possibile accendere qualsiasi altro ripetendo le operazioni dei punti 3 e 4. A seconda del modello, il barbecue può essere munito di 3, 4 o 5 bruciatori principali e tutti possono essere usati allo stesso tempo o nella combinazione desiderata.
6. Premere qualsiasi altra manopola e, mantenendola premuta, girarla in senso antiorario fino alla posizione “Full rate” [Massimo] e premere il

pulsante di accensione (si sente lo scoccare della serie di scintille). Si accende così il bruciatore.
7. Se un bruciatore non resta acceso, ripetere le operazioni del punto 6. Se non si accende affatto, attendere 5 minuti e ripetere le operazioni del punto 6.
8. Regolare la temperatura girando la manopola alla posizione High/Low (Alto/Basso).
9. Per spegnere il barbecue, chiudere il regolatore della bombola in posizione "OFF" e quindi girare le manopole del barbecue in senso orario in posizione "OFF".

<u>Istruzioni per l'accensione (bruciatore laterale):</u>
1. Aprire il coperchio del bruciatore laterale e girare le manopole in senso orario in posizione "OFF".
2. Aprire il regolatore della bombola del gas in posizione "ON". Verificare con acqua e detersivo l'esistenza di eventuali fughe di gas tra la bombola e il bruciatore.
3. Premere la manopola del bruciatore laterale situata sul ripiano e, mantenendola premuta, girarla in senso antiorario fino alla posizione "Full rate" [Massimo] e premere il pulsante di accensione (si sente lo scoccare della serie di scintille). Si accende così il bruciatore laterale. In caso contrario, ripetere le operazioni.
4. Se il bruciatore non si accende, girare la manopola in posizione "OFF", attendere 5 minuti e ripetere le operazioni del punto 3.
5. Sistemare il recipiente sul bruciatore laterale una volta acceso.
6. Regolare la temperatura girando la manopola alla posizione High/Low (Alto/Basso).

ATTENZIONE

1. Non accendere, né usare mai il bruciatore laterale con il coperchio chiuso.
2. Non cercare mai di accendere il bruciatore laterale con il recipiente appoggiato sullo stesso. Accendere in primo luogo il bruciatore e poi appoggiarvi il recipiente.

<u>Istruzioni per l'accensione (bruciatore posteriore)</u>

1. Leggere e rispettare tutte le avvertenze e le istruzioni del manuale del proprietario prima di accendere il barbecue.
2. Aprire il coperchio del barbecue prima di accendere il bruciatore posteriore.
3. Assicurarsi che la manopola si trovi in posizione "OFF".
4. Premere e girare la manopola del bruciatore anteriore fino alla posizione Massimo. Continuare a premere la manopola mentre si preme il pulsante di accensione per più di 5 secondi.
5. Una volta acceso il bruciatore, mantenere premuta la manopola per 30 secondi.
6. Se entro 5 secondi non si accende, girare la manopola in posizione "OFF", attendere 5 minuti affinché si disperda il gas e ripetere la sequenza di accensione.

7. Per lo spegnimento, girare la manopola in senso orario fino alla posizione di spegnimento "OFF".
8. Il bruciatore posteriore si solo regola sulla posizione "HIGH" (massimo).

Se il bruciatore posteriore non resta acceso o si altera la struttura della fiamma, assicurarsi che il barbecue che non sia contro vento. In tal caso, cambiare la posizione dell'apparecchio, attendere 5 minuti e ripetere le operazioni di accensione.

ATTENZIONE Se non si riesce ad accendere qualche bruciatore, spegnerlo girando la manopola in senso orario e quindi chiudere anche la valvola della bombola. Attendere cinque minuti prima di ripetere la sequenza di accensione. Non usare mai il bruciatore laterale con il coperchio chiuso. Non cercare mai di accendere il bruciatore laterale se c'è un recipiente appoggiato sullo stesso. Accendere per prima cosa il bruciatore e poi appoggiarvi il recipiente.

ATTENZIONE NON USARE IL BRUCIATORE POSTERIORE PER LA GRIGLIATA QUANDO I BRUCIATORI PRINCIPALI SONO IN FUNZIONE.

Prima di cucinare per la prima volta, fare funzionare il barbecue per circa 15 minuti con il coperchio chiuso e il gas in posizione "HIGH" (Alto). In tal modo viene effettuata una "pulizia con calore" dei pezzi interni e si disperde l'odore della vernice di finitura. (il colore dell'area di lettura può subire lievi cambiamenti, il che è normale e caratteristico della natura del materiale).

ATTENZIONE Pulire il barbecue dopo ogni USO. NON usare prodotti pulenti abrasivi o infiammabili, in quanto potrebbero danneggiare i pezzi del prodotto e provocare incendi. Pulizia sempre con acqua tiepida e detersivo.

FUNZIONAMENTO ANOMALO

I seguenti sintomi sono considerati funzionamento anomalo e possono richiedere l'intervento del Servizio Tecnico:

- Le estremità della fiamma del bruciatore sono di colore giallo.
- Accumulo di fuliggine sulle piastre della griglia.
- I bruciatori non si accendono adeguatamente.
- I bruciatori non restano accesi.
- I bruciatori si spengono quando si aprono e si chiudono le ante del barbecue.
- Difficoltà per girare i comandi delle valvole del gas.

PULIZIA E MANUTENZIONE

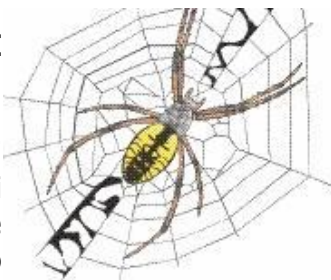
Questo barbecue deve essere controllato e riparato ogni anno per un tecnico autorizzato che garantisca che si trova in condizioni di funzionamento sicuro.

ATTENZIONE Tutte le operazioni di pulizia e la manutenzione devono essere effettuate quando il barbecue è freddo e con l'erogazione della bombola del gas chiusa (**OFF**).
NON rimuovere la vaschetta di raccolta del grasso finché il barbecue non si è raffreddato.

Pulizia generale della griglia

- NON confondere l'accumulo di grasso e di fumo marrone o nero con la vernice. L'interno dei barbecue a gas non è verniciato (e NON si deve MAI verniciare). Applicare una soluzione forte a base di detersivo e acqua o un prodotto pulente speciale per barbecue con una paglietta all'interno del coperchio del barbecue e della parte inferiore. Risciacquare e lasciare asciugare completamente. NON usare prodotti pulenti caustici per griglie né prodotti pulenti per forni sulle superfici verniciate.
- Pezzi di plastica: lavare con acqua tiepida e detersivo e poi asciugare con un panno.
- NON usare prodotti pulenti abrasivi, sgrassanti né prodotti pulenti concentrati per griglie sui pezzi di plastica. Si possono danneggiare o rendere inservibili i pezzi.
- Superfici di porcellana: dato che la loro composizione è simile al vetro, la maggior parte dei residui si può pulire con una soluzione di bicarbonato sodico / acqua, o un prodotto pulente dalla formula speciale. Usare polveri non abrasive per pulire le macchie difficili.
- Superfici verniciate: lavare con un detersivo leggero o un prodotto pulente non abrasivo e acqua tiepida. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- Superfici di acciaio inox: per mantenere in ottime condizioni l'aspetto della griglia, lavarla con un detersivo leggero e acqua tiepida ed asciugare con un panno morbido non abrasivo dopo ogni uso. Per rimuovere il grasso accumulato può essere necessario l'uso di una paglietta abrasiva di plastica.

ATTENZIONE AL PERICOLO NATURALE DEI RAGNI

A volte i ragni ed altri insetti si inseriscono nei tubi che partono dai bruciatori della griglia. I ragni tessono le loro ragnatele, costruiscono il nido e depongono le uova. Le ragnatele o i nidi possono essere molto piccoli, ma resistenti e perciò possono bloccare il flusso del gas. Pulire i bruciatori prima di usarli se l'apparecchio è rimasto stoccato, all'inizio della bella stagione o dopo un mese di mancato uso.

Sulle entrate dell'aria vi sono protezioni contro i ragni per ridurre il problema, ma comunque non lo elimina. Il risultato di un'ostruzione può essere un "ritorno di fiamma" (si incendiano gli iniettori dei bruciatori). La griglia può restare accesa, ma l'ostruzione impedisce che tutto il flusso di gas arrivi ai bruciatori.

Problemi nell'accensione della griglia

1. Spegnere il gas con le manopole e chiudere la bombola del gas GPL.
2. Rimuovere le griglie per cucinare e la vaschetta di raccolta del grasso.
3. Con un cacciavite, rimuovere la vite dall'estremità del bruciatore.
4. Sollevare con cura ogni bruciatore e staccarlo dai rispettivi iniettori.

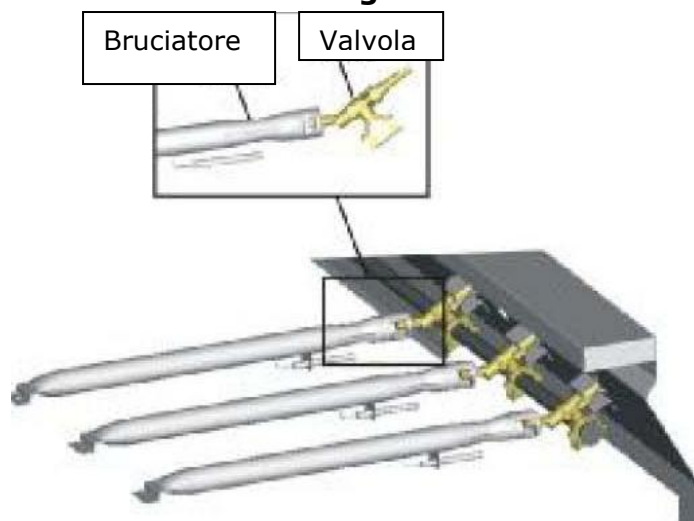
ATTENZIONE Controllare la presenza di eventuali danni nel bruciatore (incrinature o buchi). In caso di danneggiamento, sostituire il bruciatore con uno nuovo. Rimontare il bruciatore, verificare che gli iniettori del gas si trovino nella posizione corretta e fissati all'interno del tubo Venturi del bruciatore.

Per la pulizia dei tubi dei bruciatori si consigliano tre modalità. Usare quella che risulta più facile.

(A) Piegare un filo di ferro rigido (può servire perfettamente un attaccapanni sottile) per ottenere un piccolo gancio. Passare più volte questo gancio in tutti i tubi del bruciatore e nello stesso.
(B) Usare una spazzola per pulire le bottiglie con un manico flessibile (NON USARE una spazzola con setole metalliche) e passarla più volte in tutti i tubi del bruciatore e nello stesso.
(C) È necessario proteggere gli occhi: usare una manichetta di aria a pressione per il tubo del bruciatore e i tubi dell'aria. Verificare ogni tubo per assicurarsi che l'aria passi in ogni foro.

5. Spazzolare tutta la superficie del bruciatore per elimina i residui di cibo e di sporco.
6. Pulire i tubi ostruiti con un filo di ferro rigido, come ad esempio un fermaglio metallico aperto.
7. Verificare che il bruciatore non presenti danni a causa dell'usura e della normale corrosione: si possono ingrandire alcuni fori. In caso di presenza di incrinature o fori grandi, sostituire il bruciatore.

MOLTO IMPORTANTE: i tubi dei bruciatori devono essere collegati di nuovo agli iniettori delle valvole. Vedi istruzioni di seguito.

8. Rimettere a posto i bruciatori con cura.
9. Rimettere a posto la vite sull'estremità del bruciatore.
10. Rimettere la vaschetta di raccolta del grasso e le griglie per cucinare.

Superficie esterna

Usare un detersivo delicato o bicarbonato di soda e acqua calda. Si possono usare detersivi in polvere non abrasivi per eliminare le macchie più resistenti prima di risciacquare con acqua.
Se sulla superficie interna del coperchio del barbecue sembrasse che la vernice si è staccata, è dovuto all'accumulo di grasso carbonizzato. Pulire a fondo con una soluzione di acqua calda e detersivo. Risciacquare con acqua e lasciar asciugare completamente. **NON USARE PRODOTTI PULENTI PER FORNI**.

Interno della parte bassa del barbecue

Eliminare i residui con una spazzola, un raschietto o una paglietta, prima di lavare la superficie con una soluzione di acqua e detersivo.
Risciacquare con acqua e lasciare asciugare.

Griglia di cottura

Usare una soluzione di acqua e detersivo. Si possono usare detersivi in polvere non abrasivi per eliminare le macchie più resistenti prima di risciacquare con acqua.

REVISIONI TECNICHE E RICAMBI

È opportuno sottoporre il barbecue a revisioni annuali effettuate da personale competente ed autorizzato.

INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.
39110- SOTO DE LA MARINA – Cantabria
Apartado de correos 208 de Santander
39080 SANTANDER (España)
Telefono: (942) 587000
Fax: (942) 587001
Sito Web: http://www.hergom.com
E-mail: hergom@hergom.com

Soluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Prevenzione/Soluzione
Il bruciatore non si accende con il piezoelettrico	- Il cavo e/o l'elettrodo sono ricoperti da residui di cibo. - L'elettrodo è incrinato o rotto "la scintilla appare proprio sull'incrinatura". - La punta dell'elettrodo non è posizionata correttamente. - I cavi sono allentati o staccati. - Cortocircuito nei cavi (scintilla) situati tra l'iniettore di accensione e l'elettrodo. - Si è esaurita la pila.	- Pulire il cavo e/o l'elettrodo con alcool e una spugna pulita. - Sostituire l'elettrodo. - Ricollegare i cavi o sostituire l'insieme degli elettrodi/cavi. - Sostituire l'insieme del cavo di accensione/elettrodo. - Sostituire la pila AA con una nuova.
Il bruciatore non si accende con il fiammifero.	- Il gas non circola. - Il dado di serraggio del tubo al bruciatore o al regolatore non è stretto bene. - Il tubo del gas è ostruito. - Il bruciatore si è sganciato dalla valvola. - Il montaggio della griglia è stato effettuato correttamente?	- Verificare che la bombola del gas GPL non sia vuota. Se così non fosse, consultare la sezione "Diminuzione improvvisa della portata del gas o fiamma scarsa". - Girare il dado di serraggio di circa mezzo giro o tre quarti per fissarlo bene. Stringerlo solo a mano - non usare attrezzi. - Disinserire il tubo dal bruciatore. - Riagganciare il bruciatore e la valvola. - Verificare le operazioni delle istruzioni di montaggio.
Diminuzione improvvisa della portata del gas o fiamma scarsa.	- Non c'è gas.	Verificare che nella bombola vi sia gas sufficiente. - Chiudere le manopole ed attendere 30 secondi per accendere la griglia. Se la fiamma è ancora scarsa, chiudere le manopole e la valvola della bombola GPL. Disinserire il regolatore. Inserire di nuovo il regolatore e verificare che non vi sia alcuna fuga di gas. Accendere la valvola della bombola, attendere 30 secondi e riaccendere la griglia.
Le fiamme si spengono.	- Raffiche di vento. - GLP insufficiente.	- Girare la parte frontale della griglia in direzione contraria al vento o aumentare la fiamma. - Cambiare la bombola del gas GPL. - Vedi la sezione precedente "Diminuzione improvvisa della portata del gas o fiamma scarsa".
Fiammata	- Accumulo di grasso. - Eccesso di grasso nella carne. - Temperatura troppo alta per la cottura.	- Pulire la griglia. - Rimuovere il grasso dalla carne prima di grigliarla. - Regolare (abbassare) la temperatura a seconda del caso.
Fuoco dovuto a grasso persistente.	**-** Il grasso si è accumulato sui bruciatori.	**-** Chiudere le manopole (posizione OFF). Chiudere il regolatore della bombola. Lasciare il coperchio nella stessa posizione e lasciare che il fuoco si spenga. Una volta raffreddata la griglia, smontare tutti i pezzi e pulirli.
Ritorno di fiamma (fuoco nell'iniettore del bruciatore).	**-** Il bruciatore e/o gli iniettori del bruciatore sono bloccati.	**-** Chiudere le manopole (posizione OFF). Pulire il bruciatore e/o gli iniettori del bruciatore.

Soluzione dei problemi – Accensione elettronica

Problema	Causa possibile	Verifica	Prevenzione/Soluzione
Nessun elettrodo fa scintille quando si preme il pulsante di accensione; non si sente nessun rumore nell'unità di accensione.	La pila non è stata installata correttamente.	Verificare l'orientamento della batteria.	Installare la pila (assicurarsi che i poli "+" e "-" siano orientati correttamente.
	La pila si è esaurita.	La batteria è già stata usata in precedenza?	Sostituire la pila con una nuova alcalina del tipo AA.
	Il pulsante non è stato installato correttamente.	Verificare che la filettatura sia avvitata correttamente. Il pulsante deve muoversi in su e in giù con facilità.	Svitare il pulsante di accensione e riavvitarlo assicurandosi che la filettatura sia allineata correttamente.
	L'unità di accensione è difettosa	Se non si ottengono scintille con la pila nuova e con la corretta connessione del cavo, il modulo è difettoso.	Sostituire l'unità di accensione.
Nessun elettrodo fa scintille quando si preme il pulsante di accensione; si sente un rumore nel modulo.	Non si sono state completate le connessioni di uscita.	Le connessioni di uscita sono state effettuate e fissate?	Rimuovere tutte le connessioni di uscita dal modulo e gli elettrodi e quindi rimontarli.
Vi sono scintille ma non in tutti gli elettrodi e/o non al massimo.	Non si sono state completate le connessioni di uscita.	Le connessioni di uscita sono state effettuate e fissate?	Rimuovere tutte le connessioni di uscita dal modulo e gli elettrodi e quindi rimontarli.
	L'arco elettrico alla griglia è fuori dal bruciatore.	Se possibile, osservare la griglia al buio. Mettere in funzione il sistema di accensione ed osservare l'arco tra i cavi di uscita e le fiamme della griglia.	Se si osservano scintille in un altro posto che non sono i bruciatori, può essere danneggiato l'isolamento dei cavi. Sostituire i cavi.
	Batteria quasi esaurita.	Si ottengono tutte le scintille, ma sono deboli o lente.	Sostituire la pila con una nuova alcalina del tipo AA.
	Gli elettrodi sono umidi.	Si è accumulata umidità nell'elettrodo e/o nei tubi del bruciatore?	Usare una salvietta di carta per eliminare l'umidità.
	Gli elettrodi sono incrinati o rotti e "la scintilla compare proprio nell'incrinatura".	Osservare se gli elettrodi presentano incrinature.	Sostituire gli elettrodi incrinati o rotti.